

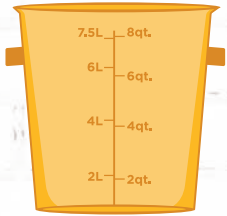


EASY PREPARATION INSTRUCTIONS

Yoplait® ParfaitPro® YoGo Coffee Coolers



You will need:



8 qt storage container



Whisk



Pitcher



14 oz
Cups and lids



Ingredients: For 16 (13 oz) YoGo Coolers

- ✓ 1 (4 lb) bag Yoplait® ParfaitPro® low fat vanilla yogurt
- ✓ 16 cups (8 lb) skim milk
- ✓ 2 cups (1 lb) coffee shop syrup (any flavor) sugar-free
- ✓ 1/2 cup instant decaffeinated coffee granules

1. **SQUEEZE** one 4 lb bag of Yoplait® ParfaitPro® low fat vanilla yogurt into an 8 quart or larger measurement-marked food storage container
2. **ADD** 4 cups of milk, syrup and instant coffee granules and whisk together until smooth
3. **ADD** remaining 12 cups milk and whisk until smooth
4. **PORTION** 13 oz cooler into 14 oz cups. For easier portioning, pour mixture into a pitcher before pouring into cups
5. **PLACE** lids on plastic cups and serve immediately or refrigerate until serving

Tip: YoGo Coolers can be stored refrigerated for up to 72 hours before serving

Meal Components: 1 Meat Alternate, 1 Cup Fluid Milk

Chef Monica's Corner

Mix it up with these fun flavors:

- Caramel Coffee Coolers using Caramel-flavored coffee shop syrup, sugar-free
- Mocha Coffee Coolers using Chocolate-flavored coffee shop syrup, sugar-free
- Hazelnut Coffee Coolers using Hazelnut-flavored coffee shop syrup, sugar-free

For More Creative Twists:

- Drizzle 1 tsp caramel or chocolate sauce in the bottom of each 14 oz cup
- Top coolers with non-fat whipped topping
- Add ice before serving for a more refreshing drink
- Pair with a small cup of cereal pieces, such as a Cocoa Puffs™ for students to use as a topping



For nutrition information and more great recipes using this product visit us at genmillscf.com or scan this QR code with your smartphone camera.



Ask your sales person for our YoGo Coolers Recipe Book or download a digital copy on our website.



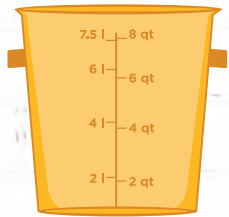


INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN FÁCILES

Refrescos de café YoGo Yoplait® ParfaitPro®



Necesitará:



Recipiente de 8 qt



Batidor de mano



Jarro



Vasos de 14 oz con tapas



Ingredientes: Para 16 refrescos de YoGo (de 13 oz)

- ✓ 1 bolsa (4 lb) de yogur de vainilla bajo en grasa Yoplait® ParfaitPro®
- ✓ 16 tazas (8 lb) de leche baja en grasa
- ✓ 2 tazas (1 lb) de jarabe de cafetería (cualquier sabor) sin azúcar
- ✓ 1/2 taza de gránulos de café instantáneo descafeinado

1. EXTRAER el contenido una bolsa de 4 lb de yogur de vainilla bajo en grasa Yoplait® ParfaitPro® en un recipiente medidor de 8 cuartos de galón o más grande
2. AGREGAR 4 tazas de leche, el jarabe y los gránulos de café instantáneo, y mezclar todo hasta lograr una consistencia homogénea
3. AGREGAR las 12 tazas de leche restantes y mezclar hasta lograr una consistencia homogénea
4. SERVIR porciones de 13 oz del refresco en vasos de 14 oz. Para dividir mejor las porciones, verter la mezcla en un jarro antes de servirla en vasos
5. COLOCAR tapas en los vasos de plástico, y servir de inmediato o enfriar hasta servir

Consejo: Los refrescos YoGo pueden guardarse o refrigerarse por hasta 72 horas antes de servir
Componentes de la comida: 1 Alternativa a la harina, 1 taza de leche líquida

El rincón de la chef Mónica

Mézlalo con estos divertidos sabores:

- Refrescos de café con caramelo, con jarabe de cafetería sabor a caramelo, sin azúcar
- Refrescos de moca, con jarabe de cafetería sabor a chocolate, sin azúcar
- Refrescos de café con avellanas, con jarabe de cafetería sabor a avellanas, sin azúcar

Para más mezclas creativas:

- Agregar 1 cucharada de salsa de caramelo o chocolate en la base del vaso de 14 oz
- Cubrir los refrescos con crema batida baja en grasa
- Agregar hielo antes de servir para obtener una bebida más refrescante
- Combinar con una taza pequeña de cereales, como Cocoa Puffs™, para que los estudiantes lo usen como cobertura



Para ver la información nutricional y obtener más recetas excelentes con este producto, visite genmillscf.com o escanee este código QR con la cámara de su teléfono celular.



Consulte a su vendedor por nuestro Libro de recetas de refrescos YoGo o descargue una copia digital en nuestro sitio web.

